

京都市の生ごみはゼロになり得るか

～「食」の大量廃棄における循環型社会への構築～

深尾ゼミナール C

○秋元 咲帆(Akimoto Sakiho)・江口 和(Eguchi Nodoka)・江林 龍之介(Ebayashi Ryunosuke)・大峠 翔(Ogoe Kakeru)・新宅 愛優奈(Shintaku Ayuna)・園田 達也(Sonoda Tatsuya)・宝城 里紗(Takaragi Risa)・森田 理紗子(Morita Risako)
(龍谷大学政策学部政策学科)

キーワード：循環型社会の形成、生ごみ、京都市

1. はじめに

平成 28 年に環境省が発表した資料によると一般廃棄物最終処分場の残余年数が 20.5 年となっている。現在焼却を用いた廃棄物処理が主流であるが、国土・資源ともに乏しい日本では循環型社会の形成は必須である。一般廃棄物の約 65%が生ごみであり、その約 40%が焼却処理されていることから生ごみの可能性に着目した。

本稿は、京都市を食品廃棄の都市型構造であると仮定し、独自の調査により食品関連事業者¹に存在する食品廃棄の実態と処理の現状を明らかにすることで処理の最適化を目指すものである。

本研究での「生ごみがゼロになる」とは、生ごみの発生が最小限に抑制されたうえで、焼却ではなく再資源化されることと定義する。

2. 現状と課題

現在日本では生ごみに関する法律として食品リサイクル法が制定されており、年間 100t 以上の生ごみを排出する事業者(全事業者の 6%)に対し廃棄量・再生利用方法等の報告が義務付けられている。そのため 100t 以下(本稿では中小企業と位置付ける)の事業者の実態は不透明であり、国が全事業者の実態を把握しているとは言えない。また生ごみの約 4 割を占める食品ロスにも着目し、独自の調査で中小企業の実態を明らかにする。

3. 研究手法

本研究では、事業者へ向けたアンケート調査及びヒアリング調査をもとに分析した。アンケート

調査は京都市内の食品関連事業者 15,502 件から 738 件を無作為に抽出し実施した。併せて近畿農政局や京都市役所へのヒアリング調査も行った。

4. アンケート調査の結果

中小企業に焦点を当てた分析では

- ・京都市における中小企業…90%
- ・リサイクル率…9%
- ・環境面より経済面を重視する企業…44%
- ・仕組みがあれば分別に前向きな企業…56%

5. 分析

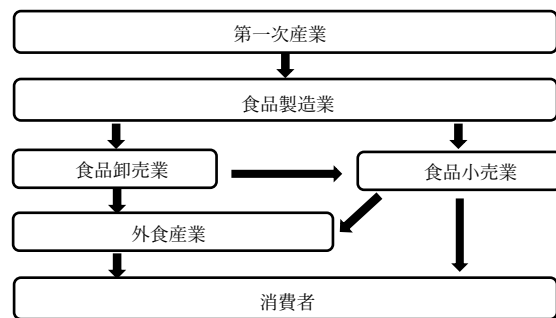


図1 食品流通の構造

以上の結果を踏まえ、「①食品ロスの発生原因となる社会構造」「②現在の処理構造」の2つの視点から分析した。

①食品ロスの発生原因となる社会構造

図1の食品流通における食品ロスの発生源に小売・外食産業への意見が集中した(小売:26%、外食:22%)。まず、小売業では1/3ルール²により返品される食品の総額は年間(H.26)1253億円に及び、多大なロスが生じている(製・配・販連携協議会より)。一方で他の事業者は食品ロスが発

生ずる原因として「1/3 ルールがある為・期限に対して厳しい為」等の声が挙げられた。しかし、京都市の事例より販売期間延長に市民の 90%が賛同したことから、食品に関する社会的ルールと消費者の意識に差異があることが判明した。次に「生ごみがあまり出ない」という回答が外食産業から多数得られた。事業者が捉える「生ごみ」は調理の際に発生した調理くず等のことであると推測され、消費者による食べ残し等は生ごみとして認識されていないと考え、認識のズレが生じている可能性がある。このような事業者が多数となると事業系生ごみの減量が進まない恐れがある。最後に、直接的に消費者と関わる小売・外食産業において 71%の事業者が「食品ロスをもったいない」と回答した。もったいないという意識はあるものの、小売業は消費者の需要予測を図ることが難しいと考える。また外食産業は、提供量が見込めず消費者によって食べ残しが発生してしまい食品ロスに繋がる。過度の鮮度志向からなる消費者行動は大量廃棄を加速させ、食品ロスを抑制し難い状況をもたらしていると考察した。

②現在の処理構造

現在の処理構造としてリサイクル率は 9%であり、ほとんどの企業が他の一般廃棄物と共に焼却施設で処理していることが明らかとなった。リサイクル率が低い理由としては、リサイクルよりも焼却の方がコストが安いという現状、44%の企業が処理業者を選ぶ際に環境よりもコストを重視しており、企業が営利を追求する以上、経済的な理由で処理業者を選択するという事は当然であると考えられる。一方で古くからの付き合いを重視しているという声も挙がった。また、67%の企業が「分別する仕組みがあればする/検討する」と回答したことから、分別をする義務や、仕組みがないこともリサイクルが進まない現状である。加えて、ヒアリングから京都市内にはリサイクル施設がなく、市外のリサイクル施設に送るにはより輸送費がかかるため、施設不足も一つの要因である。以上から現在の処理構造としてリサイクル率が低い現状は、コストと社会的関係性・再資源

化プロセスの欠如・施設の不足が課題であることが判明した。

6. 市民的啓発の実施

筆者たちは市民に向けた啓発活動として「kyo 0 market」を全 4 回開催した。この活動は実際に食品ロスを削減するとともに生ごみの現状を啓発するものである。イベント当日、市民から「もったいない」という声が多く挙げられた。またイベントを通して「食品ロスに興味をわいた」という人が来場者の 95%であったことからこの活動は啓発に有効である。また、食品ロスそのものに触れることができるため、より直接的な啓発活動であると考えられる。

7. 今後の課題

以上から、中小企業の食品ロスの発生原因となる社会構造、現在の処理構造のボトルネックが明らかとなった。これらの課題を解決するには社会的ルールの改善や、徹底的な再資源化プロセスの構築・促進が必要であり、前提として中小企業の実態を明らかにしなければならない。さらに市民に向けた地域密接型の啓発活動等も有効である。このような対策が継続的に行われれば、京都市の生ごみがゼロになる日もそう遠くはない。

*食品関連事業者¹:食品の製造、卸売、小売、外食
*1/3 ルール²:納入期限は製造日から賞味期限までの期間の 1/3 の時点、販売期限は 2/3 の時点

参考文献

・環境省 HP「一般廃棄物の排出及び処理状況等(H. 28)について」(2018年10月30日最終閲覧)

<http://www.env.go.jp/>

・農林水産省 HP「食品ロスの削減に向けて」(2018年10月30日最終閲覧)

<http://www.city.kyoto.lg.jp>

訪問先

・近畿農政局(2018年8月31日)

・京都市環境政策局循環型社会推進部ごみ減量推進課(2018年10月23日)